

Hướng Dẫn Sử Dụng

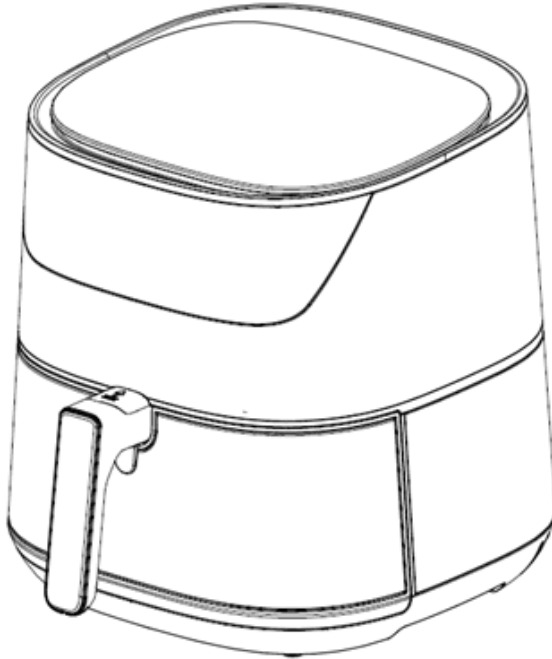
Vietnamese

Mã sản phẩm áp dụng: 535.43.712

Tên sản phẩm: Air fryer 5L AF-5TA



HÄFELE



Model AF-T3 

1 Đặc điểm kỹ thuật - Tính năng :

Điện áp:	220-240V~ 50Hz
Công suất:	2000Watt
Dung tích nổi chiên:	5L
Khoảng điều chỉnh nhiệt độ:	80°C - 200°C
Hẹn giờ:	0-60 phút



Lưu ý quan trọng :

Luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản dưới đây khi sử dụng thiết bị điện:

1. Đọc kỹ mọi chỉ dẫn.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng.
3. Để tránh bị điện giật, không để dây, phích cắm hoặc chân đế ngập nước hoặc chất lỏng khác.
4. **CẢNH BÁO:** Thiết bị điện này có chức năng làm nóng. Ngoài bề mặt của các bộ phận chức năng, các bề mặt khác cũng có thể mang nhiệt độ cao. Vì cảm nhận nhiệt độ của mỗi người khác nhau, thiết bị này nên được sử dụng một cách THẬN TRỌNG. Chỉ được chạm vào tay cầm và bề mặt cầm nắm, và sử dụng các thiết bị cách nhiệt như găng tay hoặc tương tự. Cần đợi các bề mặt không phải bề mặt cầm nắm đủ nguội trước khi chạm vào.
5. Rút phích cắm khỏi nguồn điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội đi trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
6. Dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
7. Việc sử dụng các phụ kiện đi kèm không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây ra chấn thương.
8. Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời
9. Không treo dây nguồn trên cạnh bàn, mặt bếp, hoặc tiếp xúc với các bề mặt nóng.
10. Không đặt thiết bị ở trên hoặc gần bếp gas, bếp điện, hoặc lò đang đun nóng.
11. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc nước nóng.
12. Luôn luôn cắm phích điện vào thiết bị trước, sau đó cắm dây nguồn vào ổ cắm trên tường. Để ngắt điện, hãy chuyển các nút điều khiển về trạng thái “off”(tắt), sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường

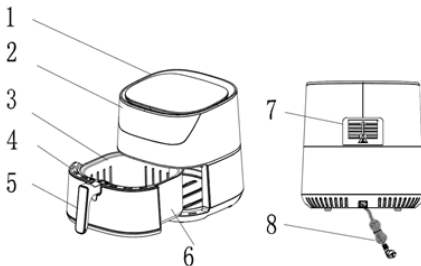
13. Không sử dụng thiết bị với mục đích khác.
14. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị trừ khi đã đủ 8 tuổi và được giám sát.
15. Không để trẻ em dưới 8 tuổi lại gần thiết bị và dây nguồn.
16. Thiết bị không được thiết kế để hoạt động cùng với các thiết bị hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

2 Giới thiệu :

Nồi chiên không dầu này giúp bạn chế biến thực phẩm yêu thích của mình một cách dễ dàng và lành mạnh. Thiết bị có thể chế biến nhiều món ăn bằng cách sử dụng thanh nhiệt bên trên và lưu chuyển các luồng khí nóng nhanh. Đặc biệt là nồi chiên nóng không dầu nấu chín thức ăn ở mọi hướng và không cần sử dụng dầu ăn cho hầu hết các loại thực phẩm.

Mô tả chung (Hình 1)

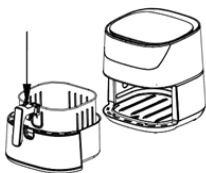
- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Nắp nồi | 4. Nút tháo giỏ chiên |
| 2. Bảng điều khiển | 5. Quai giỏ |
| 3. Giỏ chiên | |



Hình.1



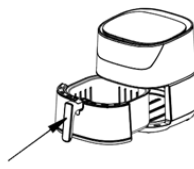
Hình.2



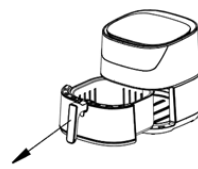
Hình.3



Hình.4



Hình.5



Hình.6

3 Quan trọng :

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị và giữ lại để tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên, những người bị suy giảm chức năng thể chất, giác quan hoặc thần kinh, những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị. Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị trừ khi đã đủ 8 tuổi và được giám sát.
- Tuyệt đối không để vỏ nổi ngập nước hoặc rửa dưới vòi nước vì có chứa các linh kiện điện và thanh nhiệt.
- Không được để nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào thiết bị để tránh bị điện giật.
- Luôn đặt thực phẩm cần chiên vào giỏ chiên để tránh tiếp xúc với thanh nhiệt.
- Không đậy kín khe nạp khí và khe thoát khí khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đổ dầu ăn vào khay chiên vì có thể gây hỏa hoạn.
- Không chạm vào bên trong thiết bị khi đang hoạt động.
- Bề mặt chạm được có thể rất nóng khi thiết bị đang hoạt động

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp được chỉ định trên thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn trong nhà không.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây nguồn hoặc các bộ phận khác có bất kỳ hư hỏng nào.
- Không để người không có giấy phép hành nghề thay thế hoặc sửa chữa dây nguồn bị hỏng.
- Không để dây nguồn gần các bề mặt nóng.
- Không dùng tay ướt để cắm thiết bị vào ổ điện hoặc sử dụng bảng điều khiển.
- Không đặt thiết bị sát tường hoặc sát các thiết bị khác. Để cách xa ít nhất 10 cm từ đằng sau và các phía và 10 cm phía trên sản phẩm.
Không đặt bất kỳ vật gì lên trên thiết bị.
- Không sử dụng sản phẩm cho bất kỳ mục đích nào khác với mô tả trong quyển hướng dẫn sử dụng này.
- Không rời mắt khỏi thiết bị khi đang vận hành.
- Trong quá trình chiên bằng khí nóng, hơi nước nóng được thoát qua các khe thoát khí, hãy giữ tay và mặt ở khoảng cách an toàn với hơi nước và các khe thoát khí. Ngoài ra, hãy cẩn thận với hơi nước và khí nóng khi lấy khay chiên ra khỏi thiết bị.
- Bất kỳ bề mặt nào chạm vào được đều có thể nóng lên trong quá trình sử dụng (Hình 2)
- Nếu thấy khói đen bốc ra từ thiết bị, hãy rút điện ngay lập tức. Đợi đến khi hết sạch khói rồi tháo khay chiên ra khỏi thiết bị.

- Đảm bảo thiết bị được đặt trên bề mặt ngang, bằng phẳng và vững chắc.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ dành cho gia đình. Thiết bị có thể không phù hợp để sử dụng an toàn trong các môi trường như bếp của nhân viên, trang trại, nhà nghỉ và các môi trường khác không phải là nơi lưu trú. Ngoài ra, thiết bị không được thiết kế dành cho khách lưu trú trong khách sạn, nhà nghỉ, cơ sở lưu trú tự phục vụ và các môi trường cư trú khác.
- Nếu thiết bị được sử dụng không đúng cách hoặc cho mục đích chuyên nghiệp hoặc bán chuyên nghiệp, hoặc không theo hướng dẫn sử dụng, thiết bị có thể mất bảo hành và chúng tôi có thể từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại gây ra.
- Luôn rút phích điện khi không sử dụng.
- Cần đợi khoảng 30 phút để thiết bị nguội hẳn trước khi xử lý hoặc vệ sinh một cách an toàn.

4 Trước khi sử dụng lần đầu :

1. Tháo hết bao bì đóng gói.
2. Tháo nhãn dán khỏi thiết bị.
3. Vệ sinh sạch sẽ giỏ chiên và khay chiên bằng nước nóng, nước rửa bát và miếng bọt biển không gây mài xước.
4. Lau bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.

Đây là nổi chiên không dầu sử dụng khí nóng, Không đổ dầu hoặc mỡ chiên vào khay chiên.

5 Chuẩn bị sử dụng :

1. Đặt thiết bị lên bề mặt ngang, bằng phẳng và vững chắc
Không đặt thiết bị lên trên bề mặt không chịu nhiệt
2. Đặt giỏ chiên vào trong khay chiên (Hình 3).
Không đổ dầu hoặc bất kỳ chất lỏng nào vào khay chiên.
Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị, luồng khí sẽ bị gián đoạn và ảnh hưởng đến kết quả chế biến.

6 Sử dụng thiết bị :

Nồi chiên không dầu có thể chế biến rất nhiều loại thực phẩm. Cuốn công thức đi kèm sẽ giúp bạn làm quen với thiết bị.

1. Cắm phích điện vào ổ cắm trên tường đã nối đất.
2. Cẩn thận kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu (Hình 6)
3. Đặt thực phẩm vào giỏ chiên. (Hình 5)
4. Trượt khay chiên vào nồi chiên không dầu (Hình 4)

Lưu ý :

- **Hãy cẩn thận trượt đúng vào thanh dẫn trên thân nồi chiên.**
 - **Không được sử dụng khay chiên mà không có giỏ chiên bên trong.**
 - **Không chạm vào khay chiên trong và một thời gian sau khi sử dụng vì khay chiên rất nóng. Chỉ giữ khay chiên bằng quai cầm.**
5. Xác định thời gian cần thiết để chế biến thực phẩm (xem mục “Cài đặt” trong chương này).
 6. Một số loại thực phẩm cần được lắc khi chế biến được một nửa thời gian (xem mục “Cài đặt” trong chương này). Để lắc thực phẩm, cầm quai cầm và kéo khay chiên ra khỏi thiết bị, sau đó lắc khay chiên. Sau đó đưa khay chiên vào lại trong nồi chiên

Cảnh báo: Không nhấn nút trên quai cầm khi đang lắc. (Hình 3)

Mẹo: Để không phải cầm quá nặng, bạn có thể tháo giỏ chiên ra khỏi khay chiên và chỉ lắc giỏ chiên. Để làm vậy, kéo khay chiên ra khỏi thiết bị, đặt lên bề mặt chống nhiệt và nhấn nút trên quai cầm, sau đó nhấc giỏ chiên ra khỏi khay chiên

Mẹo: Nếu đặt hẹn giờ bằng một nửa thời gian chế biến, bộ hẹn giờ sẽ phát âm báo để nhắc bạn lắc thực phẩm. Tuy nhiên, điều này nghĩa là, sau khi lắc xong, bạn sẽ phải đặt lại thời gian chế biến còn lại.

7. Khi bộ hẹn giờ phát âm báo, nghĩa là đã hết thời gian chế biến đã đặt. Lấy khay chiên ra khỏi thiết bị và đặt trên giá.
8. Kiểm tra xem thực phẩm đã chín chưa. Nếu thực phẩm chưa chín, chỉ cần đặt lại khay chiên vào thiết bị và đặt hẹn giờ lên thêm một vài phút.
9. Để lấy thực phẩm (ví dụ như khoai tây chiên), kéo khay chiên ra khỏi nồi chiên không dầu và đặt trên giá, sau đó nhấn nút tháo giỏ chiên và nhấc giỏ chiên ra khỏi khay chiên.

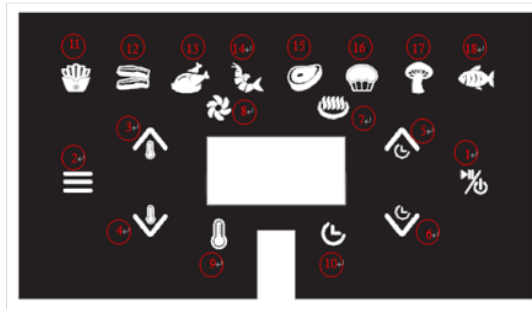
- Không úp ngược giỏ chiên khi vẫn gắn liền với khay chiên vì dầu mỡ thừa ở đáy khay chiên sẽ chảy vào thực phẩm.
- Khay chiên và thực phẩm rất nóng. Tùy theo loại thực phẩm trong nồi chiên, hơi có thể thoát ra từ khay chiên.

10. Lấy hết thực phẩm ra khỏi giỏ chiên và cho vào bát hoặc đĩa.

Mẹo: Dùng gắp để lấy thực phẩm lớn và dễ nát ra khỏi giỏ chiên

11. Khi một mẻ thực phẩm đã chín, bạn có thể nấu ngay một mẻ khác trong nồi chiên không dầu.

7 Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển :



8 Hướng dẫn vận hành :


Nút 1 - Nút nguồn

Sau khi đặt giỏ ngoài và giỏ chiên đúng cách vào trong vỏ thiết bị, nút nguồn sẽ bật sáng. Nhấn giữ nút nguồn trong 3 giây để đặt nhiệt độ mặc định của thiết bị là 200 và đặt thời gian nấu là 15 phút. Nhấn giữ nút nguồn lần thứ hai để bắt đầu quy trình nấu. Nhấn nút nguồn trong 3 giây để tắt hẳn thiết bị khi đang nấu. Tất cả đèn tắt và quạt ngừng chạy.

Lưu ý :

Khi nấu, bạn có thể chạm nút này để tạm dừng và bắt đầu nấu.

Nút 2 - Nút đặt sẵn

Chọn nút đặt sẵn “” để chọn 8 tùy chọn thực phẩm thường dùng. Sau khi chọn, chức năng thời gian và nhiệt độ nấu đã đặt sẵn sẽ bắt đầu.

Nút 3 & 4 - Nút điều chỉnh nhiệt độ

Biểu tượng + và - cho phép bạn tăng hoặc giảm nhiệt độ nấu 5 mỗi lần ấn. Nhấn giữ nút để điều chỉnh nhiệt độ một cách nhanh chóng. Khoảng điều chỉnh nhiệt độ: 80°C-200°C.

Nút 5 & 6 - Nút điều chỉnh hẹn giờ

Biểu tượng + và - cho phép bạn tăng hoặc giảm thời gian nấu, một phút mỗi lần ấn. Nhấn giữ nút để điều chỉnh thời gian một cách nhanh chóng

Đèn báo “ 7 ”

Đèn báo đang làm nóng

Đèn báo “ 8 ”

Đèn báo quạt

Đèn báo “ 9 ”

Đèn báo nhiệt độ

Đèn báo “ 10 ”

Đèn báo hẹn giờ

Đèn báo “ 11-18 ”

Đèn báo công thức

9 Cài đặt :

Bảng dưới đây sẽ giúp bạn chọn các cài đặt cơ bản cho các loại thực phẩm.

Lưu ý :

Các cài đặt dưới đây chỉ mang tính chất tham khảo. Do thực phẩm khác nhau về nguồn gốc, kích thước, hình dạng cũng như thương hiệu, chúng tôi không thể đảm bảo rằng những cài đặt này là tốt nhất cho thực phẩm của bạn.

Do công nghệ Rapid Air làm nóng ngay lập tức không khí bên trong thiết bị

Lấy khay chiên ra khỏi thiết bị trong thời gian ngắn khi đang chiên không làm ảnh hưởng đến quá trình chế biến.

Mẹo

- Lượng thực phẩm ít hơn thường cần ít thời gian chế biến hơn lượng thực phẩm lớn.
- Chỉ cần tăng một chút thời gian chế biến đối với lượng thực phẩm lớn hơn, chỉ cần giảm một chút thời gian chế biến đối với lượng thực phẩm ít hơn.
- Lắc thực phẩm nhỏ hơn khi đã chế biến được một nửa thời gian sẽ mang đến kết quả nấu tốt nhất và ngăn tình trạng chiên thực phẩm không đều.
- Thêm chút dầu ăn lên khoai tây tươi để khoai tây giòn hơn. Sau khi thêm dầu ăn, hãy chiên thực phẩm trong nồi chiên không dầu thêm vài phút.
- Không chế biến thực phẩm chứa quá nhiều mỡ như xúc xích trong nồi chiên không dầu.
- Các món ăn nhẹ nấu bằng lò nướng cũng có thể được nấu bằng nồi chiên không dầu.
- Để khoai tây chiên được giòn, lượng khoai tây phù hợp nhất là 500 gram.
- Sử dụng bột làm sẵn để chế biến các món bánh có nhân nhanh chóng và dễ dàng. Ngoài ra, bột làm sẵn cần thời gian chế biến ít hơn so với bột tự làm.
- Đặt khay làm bánh hoặc khay nướng vào giỏ chiên không dầu nếu bạn muốn nướng bánh ngọt hoặc bánh hoặc nếu bạn muốn chiên thực phẩm để nát hoặc thực phẩm có nhân
- Bạn cũng có thể dùng nồi chiên không dầu để hâm nóng thực phẩm. Để hâm nóng thực phẩm, hãy đặt nhiệt độ ở 150 trong tối đa 10 phút.

	Tối thiểu - tối đa Khối lượng (g)	Thời gian (phút)	Nhiệt độ (°C)	Lắc	Thông tin bổ sung
Khoai tây chiên					
Khoai tây mỏng đóng lạnh	400-500	18-20	200	lắc	
Khoai tây dày đóng lạnh	400-500	20-25	200	lắc	
Khoai tây bó ló	600	20-25	200	lắc	
Thịt & Gia cầm					
Bit-tét	100-600	10-15	180		
Sườn heo	100-600	10-15	180		
Bánh hamburger	100-600	10-15	180		
Bánh mì cuộn xúc xích	100-600	13-15	200		
Đùi gà	100-600	25-30	180		
Ức gà	100-600	15-20	180		

Các món ăn nhẹ					
Nem cuốn	100-500	8-10	200	lắc	Sử dụng đồ chế biến sẵn
Gà viên chiên đóng lạnh	100-600	6-10	200	lắc	Sử dụng đồ chế biến sẵn
Cá cắt thanh đóng lạnh	100-500	6-10	200		Sử dụng đồ chế biến sẵn
Bánh mì vụn đóng lạnh snack phô mai	100-500	8-10	180		Sử dụng đồ chế biến sẵn
Rau củ nhồi thịt	100-500	10	160		
Nướng					
Bánh	400	20-25	160		Sử dụng khay làm bánh
Bánh Quiche	500	20-22	180		Sử dụng khay làm bánh/ khay nướng
Bánh Muffin	400	15-18	200		Sử dụng khay làm bánh
Bánh kẹo	500	20	160		Sử dụng khay làm bánh/ khay nướng

Lưu ý :

Tăng thời gian chế biến thêm 3 phút nếu bạn bắt đầu chiên khi nồi chiên không dầu còn lạnh.

10 Vệ sinh :

Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.

Khay chiên và giỏ chiên phủ lớp chống dính. Không dùng các dụng cụ nhà bếp bằng kim loại hoặc vật liệu lau rửa gây mài xước để vệ sinh những bộ phận này do có thể làm hỏng lớp chống dính.

1. Rút phích cắm ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội đi.

Lưu ý: Tháo khay chiên để nồi chiên không dầu nguội nhanh hơn.

2. Lau bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm.
3. Vệ sinh khay chiên và giỏ chiên bằng nước nóng, nước rửa bát và miếng bọt biển không gây mài xước.

Bạn có thể sử dụng nước tẩy dầu mỡ để loại bỏ những chất bẩn còn sót.

Mẹo: Nếu chất bẩn còn dính vào giỏ chiên hoặc dưới đáy khay chiên, đổ nước nóng cùng một chút dung dịch rửa bát vào khay chiên. Đặt giỏ chiên vào khay chiên và ngâm trong khoảng 10 phút.

4. Vệ sinh bên trong thiết bị bằng nước nóng và miếng bọt biển không gây mài xước.
5. Vệ sinh thanh nhiệt bằng bàn chải vệ sinh để loại bỏ phần thực phẩm còn sót lại.

11 Bảo quản :

1. Rút phích điện và để thiết bị nguội đi.
2. Đảm bảo tất cả bộ phận đều sạch và khô.

12 Môi trường :

Không vứt bỏ thiết bị hỏng cùng với chất thải sinh hoạt thông thường, thay vào đó hãy mang đến điểm thu gom tái chế. Bạn sẽ góp phần bảo vệ môi trường bằng hành động này


13 Bảo hành và sửa chữa :

Nếu bạn cần sửa chữa, cung cấp thông tin hoặc nếu sản phẩm gặp sự cố, vui lòng liên hệ với trung tâm sửa chữa được uỷ quyền tại địa phương

14 Xử lý sự cố :

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Nồi chiên không dầu không hoạt động	<ul style="list-style-type: none">- Thiết bị chưa được cắm điện.- Bạn chưa cài đặt thời gian.	<ul style="list-style-type: none">- Cắm phích điện vào ổ cắm trên tường được nối đất.- Xoay núm chọn thời gian đến khoảng thời gian chế biến cần thiết để bật thiết bị.
Thực phẩm chiên bằng nồi chiên không dầu không chín.	<ul style="list-style-type: none">- Lượng thực phẩm trong giỏ chiên quá nhiều.- Nhiệt độ được cài đặt quá thấp.- Thời gian chế biến quá ngắn.	<ul style="list-style-type: none">- Đặt mẻ thực phẩm ít hơn vào giỏ chiên. Mẻ thực phẩm ít hơn thì sẽ chín được đều hơn.- Xoay núm chọn nhiệt độ đến mức nhiệt cần thiết (xem phần "Cài đặt", trong chương "Sử dụng thiết bị").- Xoay núm chọn thời gian đến thời gian cần thiết (xem phần "Cài đặt", trong chương "Sử dụng thiết bị").
Thực phẩm chiên không đều trong nồi chiên không dầu	<ul style="list-style-type: none">- Một số loại thực phẩm cần được lắc sau khi chế biến được một nửa thời gian	<ul style="list-style-type: none">- Cần phải lắc thực phẩm nằm chống lên hoặc đan xen nhau (ví dụ như khoai tây chiên) sau khi chế biến được một nửa thời gian. Xem mục "Cài đặt" trong chương "Sử dụng thiết bị".
Món ăn nhẹ đã chiên bằng nồi chiên không dầu không được giòn.	<ul style="list-style-type: none">- Bạn đã sử dụng loại món ăn cần phải chiên ngập dầu.	<ul style="list-style-type: none">- Hãy chế biến các món ăn nhẹ chế biến được trong lò nướng hoặc phết một ít dầu lên để món ăn giòn hơn.

<p>Tôi không thể kéo khay chiên ra khỏi thiết bị theo cách thông thường.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Có quá nhiều thực phẩm trong giỏ chiên. - Giỏ chiên không được đặt vào khay chiên đúng cách. 	<ul style="list-style-type: none"> - Không để thực phẩm vào giỏ chiên quá vạch MAX. - Ấn giỏ chiên xuống khay chiên cho đến khi bạn nghe tiếng “cạch”.
<p>Khói trắng bốc ra từ thiết bị.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bạn đang chế biến thực phẩm chứa nhiều dầu mỡ. - Khay chiên vẫn còn dư dầu mỡ từ lần nấu trước. 	<ul style="list-style-type: none"> - Khi chiên thực phẩm chứa nhiều dầu mỡ trong nồi chiên không dầu, một lượng dầu lớn sẽ chảy ra khay chiên. Dầu sinh ra khói trắng và khay chiên có thể nóng hơn bình thường. Điều này không ảnh hưởng đến thiết bị hoặc kết quả nấu. - Khói trắng là do dầu mỡ nóng lên trong khay chiên. Hãy nhớ vệ sinh khay chiên đúng cách sau mỗi lần sử dụng.
<p>Khoai tây tươi chiên không đều trong nồi chiên không dầu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bạn chưa chọn đúng loại khoai tây. - Bạn chưa rửa khoai tây đúng cách trước khi chiên. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hãy dùng khoai tây tươi và đảm bảo để khoai cố định khi chiên. - Rửa khoai tây đúng cách để loại bỏ tinh bột bên ngoài thanh khoai tây.
<p>Khoai tây chiên không giòn khi chế biến bằng nồi chiên không dầu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Độ giòn của khoai tây chiên phụ thuộc vào lượng dầu và nước trong khoai 	<ul style="list-style-type: none"> - Hãy nhớ để khô khoai tây trước khi thêm dầu ăn. - Thái khoai tây nhỏ hơn để chiên giòn hơn. - Thêm một chút dầu để chiên giòn hơn.

<p>Tiêu hủy sản phẩm đúng cách</p>	
	<p>Dấu nhân này cho biết không được tiêu hủy sản phẩm này cùng rác thải sinh hoạt khác trong toàn bộ Liên minh châu Âu. Để tránh nguy hại tiềm ẩn cho môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc tiêu hủy rác không kiểm soát, hãy tái chế sản phẩm một cách có trách nhiệm để khuyến khích tái sử dụng bền vững tài nguyên vật chất. Để trả lại sản phẩm đã qua sử dụng, vui lòng sử dụng hệ thống trả hàng và thu hồi hoặc liên hệ với đại lý nơi bạn mua sản phẩm. Những đại lý này có thể tái chế sản phẩm một cách an toàn với môi trường.</p>

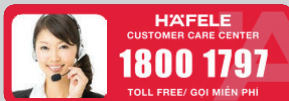


HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84)28 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn



HÄFELE

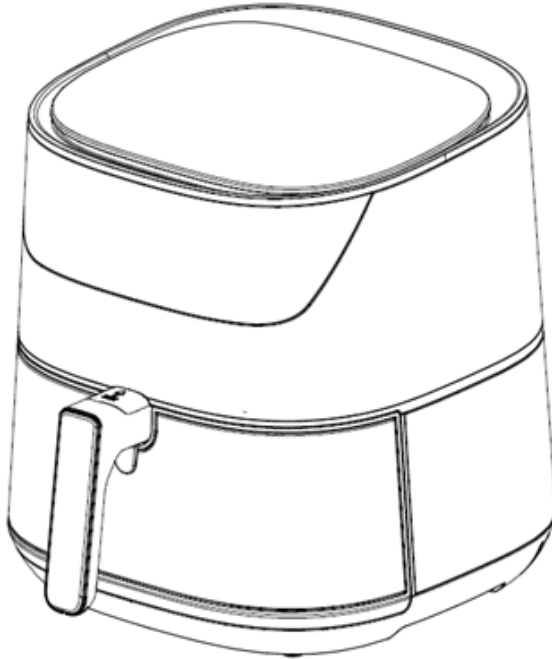
User manual

English

Product applied: 535.43.712
Product name: Air fryer 5L AF-5TA



HÄFELE



Model AF-T5A 

www.hafele.com.vn

FOR INDOOR
HOUSEHOLD USE ONLY

1 Specification Feature :

Voltage:	220-240V~ 50Hz
Wattage:	2000Watt
Capacity of basket:	5L
Adjustable temperature:	80°C - 200°C
Timer	0-60 phút

IMPORTANT SAFEGUARDS :

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may liquids.

8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off,” then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

2 SAVE THESE INSTRUCTIONS :

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Introduction

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1. Tectum | 5. Basket handle |
| 2. Control panel | 6. Pan |
| 3. Basket | 7. Air outlet |
| 4. Basket release button | 8. Power cor |

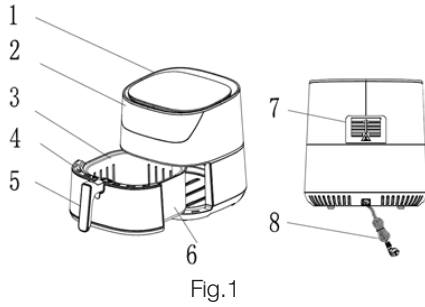
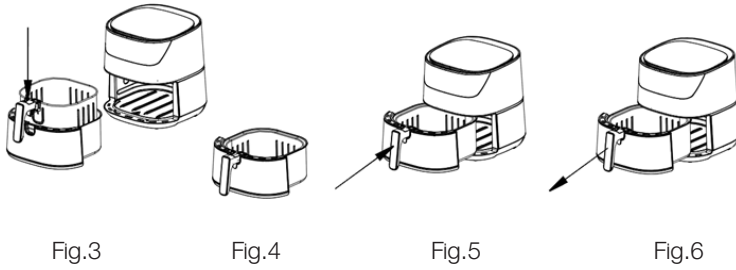


Fig.2



3 Important :

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

4 Before first use :

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pan with oil or frying fat.

5 Preparing for use :

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pan (Fig.3).
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

6 Using the appliance :

The oil-free can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pan back into the Hot-air fryer (Fig 4)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer

caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients. The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.

11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs
12. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch

7 Control panel instructions :



8 Operation Instructions :

Button 1 Power Button

Once the Outer Basket and Fry Basket are properly placed in the main Unit housing, the Power Button will be illuminated. Selecting the power button for 3 seconds will make the unit's default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power Button a second time will start the cooking process. Pressing the power button for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.

Note :

During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

Button 2 Preset Button

Selecting the "☰" Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Button 3&4 - Temperature Control Buttons

The + and - symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5 at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Button 5&6 - Timer Control Buttons

The + and - symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Indicator light “ 7 ”

Heating indicator

Indicator light “ 8 ”

Fan indicator

Indicator light “ 9 ”

Temperature indicator

Indicator light “ 10 ”

Timer indicator

Indicator light “ 11-18 ”

Recipe indicator

9 Settings :

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note:

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	shake	
Potato gratin	600	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	10-15	180		
Pork chops	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Sausage roll	100-600	13-15	200		
Drumsticks	100-600	25-30	180		
Chicken breast	100-600	15-20	180		

Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-600	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-500	10	160		
Baking					
Cake	400	20-25	160		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin/ oven dish
Muffins	400	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	500	20	160		Use baking tin/ oven dish

Note:

Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

10 Cleaning :

Clean the appliance after every use.

The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note: Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

11 Storage :

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

12 Environment :

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment


13 Guarantee and service :

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre

14 Troubleshooting :

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	<ul style="list-style-type: none">- The appliance is not plugged in.- You have not set the timer.	<ul style="list-style-type: none">- Put the mains plug in an earthed wall socket.- Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	<ul style="list-style-type: none">- The amount of ingredients in the basket is too big.- The set temperature is too low.- The preparation time is too short.	<ul style="list-style-type: none">- Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.- Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').- Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none">- Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	<ul style="list-style-type: none">- Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.

Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	<ul style="list-style-type: none"> - You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. 	<ul style="list-style-type: none"> - Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result..
I cannot slide the pan into the appliance properly	<ul style="list-style-type: none"> - There are too much ingredients in the basket. - The basket is not placed in the pan correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> - Do not fill the basket beyond the MAX indication. - Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> - You are preparing greasy ingredients. - The pan still contains grease residues from previous use. 	<ul style="list-style-type: none"> - When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. - White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> - You did not use the right potato type. - You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. 	<ul style="list-style-type: none"> - Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. - Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> - The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. - Cut the potato sticks smaller for a crispier result. - Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84)28 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

